

## Rezept

# »Damenküsse« (Haselnussgebäck)

Ein Rezept von »Damenküsse« (Haselnussgebäck), am 25.03.2023

## Zutaten

<b>350 g</b> Haselnusskerne	<b>160 g</b> weiche Butter
<b>200 g</b> Zucker	<b>1</b> Ei
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>200 g</b> Mehl	<b>20 g</b> Kakaopulver
<b>60 g</b> Zartbitterschokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR ETWA 50 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten, bis sie duften, etwas abkühlen lassen und mahlen.

---

2. Butter mit Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, Ei, Salz und Vanillezucker unterrühren. Nach und nach mit den Knethaken Nüsse und Mehl in den Teig einarbeiten. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte das Kakaopulver kneten. Beide Portionen in Klarsichtfolie hüllen und für 1 Std. kalt stellen.

---

3. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Von beiden Teigen hasel- bis walnussgroße Stückchen abbrechen und zu Kügelchen formen. Diese auf einer Seite flach drücken. Die baci – beide Bleche gleichzeitig – im heißen Ofen 15-20 Min. backen, dabei die Bleche ein oder zwei Mal austauschen.

---

4. Inzwischen die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Unterseiten der baci in die heiße Schokolade tauchen oder mit einem Pinsel mit Schokolade bestreichen und jeweils 2 baci zusammensetzen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.